35e Année. — Tome LXIX. N° 1798 Paris, 13 Décembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

L'AGRICULTURE ET LE PRELEVEMENT SUR LE CAPITAL

Pour assurer le redressement financier du pays, il a été nécessaire de trouver des ressources extraordinaires, et, pour cela, de donner brusquement à notre fiscalité un développement exceptionnel. Il n'est donc pas étonnant que, dans la hâte de cette improvisation qu'imposait le salut public, certaines des mesures prises n'aient pas donné les résultats que l'Etat escomptait et apparaissent maintenant comme nuisibles à notre développement économique. Le prélèvement sur le capital est, à mes yeux, la principale de ces erreurs. Ce prélèvement ne frappe d'ailleurs qu'une catégorie de capitaux, les capitaux fonciers : il a été institué sous la forme de droits de mutation excessifs.

Avec les droits de mutation actuels, toute vente d'immeuble comporte un minimum de frais s'élevant au moins à 27 % et atteignant le plus souvent 30 %. Les ventes ultérieures imposent encore un minimum de 20 % de frais.

Ce prélèvement extraordinaire a pour effet de placer la propriété immobilière dans une situation d'infériorité anormale par rapport à la propriété mobilière, et par suite de détourner l'épargne des investissements immobiliers.

Si j'achète pour 1 million de rentes de l'Etat ou d'obligations de chemin de fer, j'aurai à décaisser 1 million et 4.000 fr. de frais. Si j'achète une propriété rurale d'un million, j'aurai à décaisser 1.270.000 fr. au moins. En supposant les valeurs stabilisées, si je veux revendre mes titres, je retrouverai mon capital en quelques jours ; si je veux revendre ma propriété, il me faudra plusieurs mois pour trouver un amateur et finalement, je perdrai, avec le deuxième prélèvement sur le capital de 20 %, 210.000 fr. environ. Tout achat de propriété contient en puissance une forte perte.

Dans le cas qui nous occupe, quatre ventes successives coûteraient 900.000 fr., c'est-à-dire absorberaient presque la valeur de la propriété. C'est la confiscation larvée.

J'ai montré ailleurs que le problème de l'habitation ne pourra pas être résolu tant qu'un prélèvement sur le capital d'une pareille ampleur subsistera.

Quand on examine ses conséquences au point de vue agricole, on remarque qu'il a des résultats aussi néfastes.

Puisque tout achat d'immeuble conduit à une perte presque mathématique, il est bien évident que, lorsque les propriétés auront atteint leur valeur normale, le courant des capitaux se dirigera vers la Bourse et non plus vers la

terre. Or, l'agriculture a toujours eu besoin d'apports de capitaux venant de l'industrie et du commerce, sous forme d'achat de biens fonciers, de constructions et d'améliorations diverses. Une sorte de barrière fiscale arrêtera désormais le courant de ces apports si utiles. Le fisc français détourne les capitaux de notre terre nourricière pour les orienter vers la Royal Dutch et le Rio Tinto.

Il va encore plus loin.

Toute amélioration foncière est désormais lourdement pénalisée. Prenons une propriété de 200 hectares dans la Brie humide, d'une valeur de 4.000 fr. l'hectare environ, frais d'achat compris ; sa valeur est de 800.000 fr. Un drainage complet transformerait cette terre et lui donnerait une plus-value au moins égale à la dépense engagée, environ 3.000 fr. par hectare. Examinons la situation d'un propriétaire intelligent qui s'y résout. Il emprunte pour cela 600.000 francs. Sa propriété désormais vaut au moins 1.400.000 fr. Certains événements l'obligent à vendre. L'Etat lui dira alors : « Sur les 600.000 fr. de valeur que tu as ainsi créée, tu paieras 128.000 fr. » Sur les 1.400.000 fr. que paiera l'acquéreur, frais compris, la répartition sera la suivante :

Remboursement de l'emprunt.....		600.000 fr.
Prélèvement sur les 600.000 fr. empruntés.....	128.000 fr.	
Prélèvement sur les 800.000 fr.....	170.000 fr.	298.000 fr.
Il restera au propriétaire		502.000 fr.
Total.		1.400.000 fr.

L'Etat aura ainsi frappé d'une lourde amende de 128.000 fr. le propriétaire agriculteur qui aura eu la singulière idée de réaliser des améliorations foncières.

Et ce que je dis pour le drainage peut être répété pour toutes les améliorations agricoles : pénalisation de 27 % pour constructions de maisons ouvrières, de bâtiments d'exploitation, de chemins, en un mot, pénalisation pour tout ce qui accroît la production agricole et par conséquent la richesse publique.

Mais tout ceci n'étant pas encore suffisant, le fisc donne à tous ceux qui déboisent notre pays une prime de 27 %. Alors que notre Administration des Eaux et Forêts s'efforce de reconstituer notre patrimoine forestier, que des Sociétés nombreuses, le Touring-Club, le Comité des Forêts, etc., consacrent leurs efforts à la préservation d'une de nos plus précieuses richesses nationales, le fisc encourage la déforestation.

Celui qui achète une forêt pour la couper à blanc ne paie aucun droit ; il n'achète que le bois, c'est-à-dire les coupes ; quant à la surface pelée qui reste et qui n'a plus de valeur, il s'en désintéresse. Celui qui, au contraire, achète une forêt pour la conserver, doit supporter 27 % de frais d'acquisition. Le fisc crée, en somme, deux valeurs forestières : une valeur de destruction et une valeur de conservation, la première étant supérieure de 27 % à la seconde.

Dans les déclarations de succession, il prétend parfois taxer sur la valeur de destruction puisque c'est le prix que l'on obtiendrait par la vente à un marchand de bois ; cette prétention est abusive et doit être rejetée.

Dans les partages, il en est de même, car l'héritier attributaire d'une forêt re-

cevrait cette forêt pour un capital trop élevé eu égard à la valeur de conservation.

Dans ces conditions, toutes les forêts à vendre sont forcément destinées à être rasées. Leur sort est inéluctable, et les efforts de tous ceux, Sociétés ou individus, qui luttent pour leur conservation, seront désormais vains.

Notre administration fiscale, entêtée et tenace, ne consentira à reconnaître le mal qu'elle cause, que lorsque la dernière forêt particulière aura été détruite.

Tels sont, succinctement exposés, les maux qu'une fiscalité maladroite peut engendrer. Ils compromettent tout l'avenir de notre agriculture et de notre sylviculture.

Et de tout cela, le fisc ne tire que de maigres profits. Le gabelou mange la gabelle. La matière imposable se réduit et se dérobe le plus qu'elle peut : amoindrissement des valeurs, dissimulations, ralentissement des transactions, utilisation de procédés divers pour éluder les droits ; tout concourt à réduire les recettes du fisc. Avec des droits normaux, les bureaux de l'Enregistrement encaisseraient certainement plus qu'avec les prélèvements anormaux actuels, grâce à l'augmentation des valeurs taxées et au développement extraordinaire des transactions immobilières.

Vraiment, cela est à la fois trop absurde et trop dangereux pour durer longtemps encore, mais il faudra de puissants efforts pour amener l'Administration de l'Enregistrement à une meilleure conception de l'intérêt public et de l'intérêt de nos finances.

Par cette communication, j'ai voulu convier l'Académie d'Agriculture à s'associer, en ce qui la concerne, à ces efforts (1).

PIERRE CAZIOT.

A PROPOS DE LA PASTEURISATION DES VINS

L'article paru dans un récent numéro de cette *Revue*, sous le titre « Stérilisation des vins » (1) porte sur certains points qui touchent principalement à la pasteurisation des vins, un jugement qui doit être révisé.

Et, tout d'abord, qu'il me soit permis de signaler l'emploi abusif que l'on fait assez généralement du mot « stérilisation ». Lorsque ce mot est employé dans les prospectus des constructeurs et vendeurs d'appareils ou marchands de produits qui n'hésitent pas à se servir des expressions : filtres stérilisants, produits stérilisants, pasteurisation à froid, etc., on s'explique aisément les raisons qui les guident, mais quand il s'agit de travaux scientifiques, les expressions stérilisation par filtration, stérilisation par centrifugation, n'ont pas leur place.

La pasteurisation même, quoique basée sur le même principe de chauffage que la stérilisation, ne peut pas être confondue avec elle, les températures usuelles de pasteurisation étant loin d'atteindre celles qui sont nécessaires à la stérilisation.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, novembre 1928.
(2) Voir *Revue* n° 1795, page 333.

*
* *

Je ne crois pas que le principe même de la pasteurisation des vins soit critiqué par qui que ce soit. Il n'est pas niable que certains négociants ou viticulteurs ont eu des déceptions après l'emploi de la pasteurisation et c'est bien ce qui a fait le plus de mal à la diffusion de ce procédé. Mais ces déboires n'ont jamais remis, que je sache, en discussion, les découvertes de notre immortel Pasteur ; ils ont démontré uniquement que la façon de mettre en pratique ses théories, était défectueuse, soit du fait des défauts des appareils utilisés, soit par la façon de les faire fonctionner.

La vérité, c'est qu'à la suite des découvertes sensationnelles de notre génial savant, nombreux furent les constructeurs qui cherchèrent à exploiter très rapidement l'industrialisation des idées du Maître.

Ne comptait-on pas, il y a une trentaine d'années, plus de quarante types d'appareils différents ? Et combien parmi eux ont pu résister à la sélection qui s'opère inévitablement par l'usage ? Bien peu, certes, si l'on compte aujourd'hui les types d'appareils qui sont encore utilisés.

Plusieurs de ces constructeurs avaient surtout envisagé les possibilités de vente d'appareils, en ne plaçant qu'au second plan les avantages que pouvaient en retirer leurs acheteurs.

Ce sont eux qui firent le plus de mal à la diffusion de la pasteurisation, car on a souvent tendance à imputer à l'opération elle-même, des déboires qui ne sont dus qu'aux moyens de la pratiquer.

Les premiers appareils construits n'étaient pas parfaits, comme toute chose en ses débuts ; on pouvait corriger certaines erreurs, remédier à certains défauts, mais entre temps, la confiance dans les résultats de la pasteurisation était émoussée chez beaucoup de négociants et le marché fut perdu pour de nombreux constructeurs qui n'insistèrent d'ailleurs pas.

Fallait-il, sous prétexte que les appareils n'étaient pas au point à ce moment, renoncer à l'application des théories de Pasteur ? C'est ce que fort heureusement ne firent pas certains travailleurs tenaces, qui poursuivirent inlassablement leur tâche ; par la suppression des inconvénients constatés au début, ils améliorèrent leurs appareils, en même temps qu'ils déterminaient une technique de la pasteurisation qui, aujourd'hui, a fait ses preuves.

Il existe actuellement des pasteurisateurs qui réalisent les desiderata des négociants en vins. Ils assurent la pasteurisation d'une façon absolument certaine, sont très économiques, faciles à conduire et à nettoyer et ne communiquent *ni goût de cuivre, ni goût de cuit*, en résumé, aucun goût étranger au vin.

Certes, on ne comprendrait plus maintenant qu'un pasteurisateur pût être construit autrement qu'en employant exclusivement des matériaux inattaquables par le vin, des sections constantes assurant une vitesse régulière de circulation, c'est-à-dire sans stagnation ni même variation de vitesse. De même, les joints communs qui existaient dans tous les premiers appareils construits ont été radicalement supprimés ; on connaît, à une seconde près, la durée du chauffage que l'on conjugue avec le degré de pasteurisation selon la nature des vins à traiter.

Tout cela existe et fonctionne et cela ne date déjà plus d'hier.

Si, cependant les négociants des régions méridionales se désintéressent beaucoup plus de la pasteurisation, ne faut-il pas en attribuer la cause aux conditions mêmes de leur commerce, les vins qu'ils livrent étant rapidement consommés, ce qui leur évite généralement le souci d'une longue conservation.

Quant à la diffusion de la pasteurisation chez les viticulteurs, elle est absolument impossible sans la création d'entreprises de travaux de pasteurisation à forfait, comme il en existe en Gironde notamment. Le viticulteur ne peut pas songer à acheter un outillage coûteux qu'il ne pourra pas amortir par le traitement de quantités assez importantes. Le groupement de plusieurs propriétaires pourrait, dans certains cas, résoudre le problème, mais la réalisation est si difficile !

Le propriétaire qui doit conserver ses vins et qui se trouve dans la nécessité de les faire pasteuriser, préférera toujours payer une redevance à l'hectolitre à un entrepreneur de travaux, qualifié, qui disposera du personnel et du matériel *ad hoc*. Ce genre d'exploitation existe depuis longtemps dans d'autres domaines : battage des céréales, défoncement par tracteur, appareils à distiller, etc. Il existe d'ailleurs en Gironde depuis trente ans pour la pasteurisation et est en voie de développement dans d'autres régions.

Je m'étais proposé de ne répondre dans cet article qu'aux arguments présentés par l'auteur de l'article en question concernant la pasteurisation contre les maladies des vins. Ce serait sortir du sujet que de parler des actions secondaires bienfaisantes de la pasteurisation qui ne sont pas les moins importantes et au sujet desquelles j'aurai l'occasion d'entretenir prochainement les lecteurs de cette *Revue*.

VIRGILE MIROIR.

LA RECOLTE DE 1928

EN GIRONDE

La récolte 1928 a été moyenne en Gironde comme quantité. Excellente comme qualité, partout où la vinification a été soignée.

Quelques vins sont encore un peu doux, parce qu'ils contenaient beaucoup de sucre à transformer, mais avec des soutirages fréquents et de bons méchages, on leur assurera une bonne fin.

Il s'est fait beaucoup de ventes à des prix rémunérateurs. Le commerce y trouvera lui aussi son compte, car le millésime 1928 fera sensation.

A. G.

RÉGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

Bien qu'on ne connaisse pas encore les résultats de la déclaration de la dernière récolte, on peut compter — malgré la gelée et la grêle — sur un rende-

ment moyen, supérieur à celui des deux années précédentes ; mais ce qui caractérisera 1928, c'est la haute qualité du produit.

L'été très chaud avait admirablement préparé la maturité. La cueillette a commencé un peu tard, vers le 20 septembre, et les premiers *tris* ont porté sur des grains « passerillés », rôtis mais non pourris. Les moûts étaient excessivement riches ; par contre, peu abondants.

Le mois d'octobre a gratifié notre région de trois périodes pluvieuses, de faible durée, mais suffisantes pour assouplir le raisin et provoquer l'invasion de la pourriture noble. L'ensemble de la récolte sera gras et liquoreux à souhait. Tous les producteurs s'accordent à reconnaître au vin blanc de 1928, venu dans d'excellentes conditions, sans maladies, et cueilli à point, les caractères d'une grande année.

Il ne s'est pas fait d'achats en primeur. On commence à s'intéresser aux vins de 1927, surtout dans les qualités moyennes.

GEORGES BORD.

DANS LES CHARENTES

Le vignoble des Charentes, en général, a profité de l'été beau et sec qu'il a fait dans notre région.

L'aoûtement des bois de taille, favorisé en outre par un feuillage très sain, est excellent.

Nous signalons cette particularité parce qu'elle peut influencer favorablement la récolte de 1929.

Les vignes vieilles de 25 à 30 ans s'arrachent et se remplacent progressivement. Les plantations actuelles — qui sont importantes — sont des replantations compensatrices des surfaces arrachées plutôt que des plantations nouvelles additives.

La récolte de 1928 a été influencée, en dernier temps, favorablement par les pluies bienfaisantes, quoique tardives, qui sont survenues en septembre ; mais, aussi, défavorablement, dans certains vignobles, par la gelée du 24 septembre. Cette dernière, dans les vignes atteintes, a grillé complètement les feuilles ; donc, nui, de ce fait, à la maturation. Elle a cuit, aussi, une forte proportion de grains de raisin et — ce qui est plus grave — tué le pédoncule de beaucoup de grappes qui se sont flétries.

Somme toute, la Charente a produit une quantité de vin de quelques milliers d'hectolitres à peine plus élevée que celle obtenue en 1927.

Dans les deux départements, ce qui fait surtout l'augmentation réelle de la dernière récolte, par rapport à la précédente, dont il faut tenir grand compte, quoique les déclarations aux mairies ne l'indiquent pas, c'est la richesse alcoolique des vins. Les 10 et 11 degrés sont courants, cette année, là où on obtenait 7 degrés en 1927.

En même temps qu'ils sont très alcooliques, les vins sont peu acides, très sains, d'excellente qualité.

La distillation fait actuellement ses achats à des prix variant, suivant les crus, de 17 francs à 18 fr. 50 le degré hectolitre, lie comprise.

J.-L. VIDAL.

EN ARMAGNAC

Les vignobles de l'Armagnac ont été assez favorisés cette année. Les maladies cryptogamiques ont été pour ainsi dire nulles ; l'Oïdium seul a été dans certains endroits et sur certains points assez redoutable ; mais tout viticulteur sait qu'il y a dans le soufre un remède dont les résultats sont toujours certains quand il est appliqué préventivement et aux époques précises que l'on connaît bien.

L'été a été très sec ce qui a nui aux plantations, mais les vieilles vignes l'ont bien supporté. Je puis même dire que dans les terrains argilo-calcaires du Gers, les vignes se sont très bien comportées, un peu moins dans les terres sablonneuses ou les boulbènes battantes.

Résultat final, la récolte a été bonne, les raisins ont été particulièrement sains, le vin a accusé un degré élevé et les prix offerts permettent au viticulteur, de s'y retrouver.

Cette situation fait un singulier contraste avec celle des producteurs de bétail ou de céréales qui ont eu une année très mauvaise. Le bétail est en pleine dégringolade (sans que le consommateur s'en aperçoive chez les bouchers), on pouvait vers septembre accuser une baisse de 25 % qui maintenant atteint 30 % sur les prix de 1926. Le blé laisse une perte au prix où il est vendu (120 à 125 fr. l'hectolitre de 80 kilos) ; d'ailleurs la récolte a été réduite.

Aussi tout est à la vigne, tout le monde ne parle plus que de planter et les greffes et bois américains pour greffages sont arrivés à des prix qu'on n'aurait jamais cru possibles (12 à 1.500 francs les mille greffes). Les 420 A Rupestris, les 3309, les 93-5, les Riparia sont très recherchés et enlevés dès qu'on peut en connaître quelque part. Cela ne fait pas espérer la baisse des prix pour les années futures.

Cette situation n'est pas sans danger au point de vue viticole. Tout cela est très bien tant que la production des vins en France n'arrivera pas ou ne dépassera la quantité correspondant à la consommation, car il est à craindre que ce qui se passe dans notre région ne se reproduise dans les autres. Il paraît même que l'Algérie et la Tunisie plantent toujours avec l'espoir de concurrencer la mère-patrie qui les a cependant éduquées et lancées.

Tout cela c'est l'avenir ; je ne voudrais pas être prophète de malheur, mais je crains qu'un jour ou l'autre, c'est-à-dire dans quelques années, nous ne nous réveillions avec de cruelles déceptions. C'est d'ailleurs le cas qui se produit périodiquement pour la viticulture. Série blanche, série noire. Auparavant la viticulture étant obligée de marcher avec des frais considérables, les arrachages se précipitèrent, se multiplièrent et l'on cria partout que la vigne est ruineuse, jusqu'au jour où, les récoltes étant devenues maigres, les prix remontèrent.

Mais ce qui préoccupe en ce moment certains esprits observateurs, c'est un cas particulier qui n'est pas absolument nouveau, mais qui a pris plus d'importance en 1928. Les vins de cette année sont à degré élevé, ils ont la qualité rêvée et toujours réclamée. Or le commerce a déclaré chez nous qu'il paierait moins cher le degré alcool chez les vins au-dessus de 10° ; c'est ainsi que

le degré barrique de 228 litres vaut 40 fr. le degré au-dessous de 10° et qu'on ne paie pas plus de 37 à 38 francs le degré les vins au-dessus de 10°. C'est déjà une prime aux vins de moindre qualité qui incitera les viticulteurs à rechercher la quantité au détriment de la qualité, et c'est ainsi que les cépages à gros rendement, les Saint-Emilion par exemple, appelés dans le Midi Ugni blanc, font primes sur les marchés. Tout le monde en veut et les pépiniéristes ont su profiter de la circonstance.

D'autres propriétaires ont tourné la question, sous prétexte que leurs vins avaient trop de sucre, qu'ils fermentaient mal ; ils ont, disent-ils, légèrement arrosé la vendange. Ce mot « légèrement » peut être interprété de différentes façons, selon le caractère de chacun. En tout cas, certains l'ont si bien pratiqué que leurs marcs, arrosés et repressés, n'ont pu fournir à la distillation une parcelle d'alcool.

Les propriétaires qui ont agi ainsi, et que je soupçonne avoir été nombreux en France, même trop nombreux, ne s'aperçoivent pas qu'ils portent un tort considérable à la vaste masse des viticulteurs français. Ils oublient qu'une loi sur le mouillage existe et qu'ils seront eux-mêmes victimes de la situation de surproduction qu'ils tendent à créer plus tôt même qu'on ne croit.

Si, d'un côté, le commerce pousse, comme on le fait à Paris, vers la vente du vin à degré faible (j'en ai vu affiché à 7° 1/2, même 7°), que d'un autre côté il paie aussi cher les vins médiocres que les bons, que la viticulture s'efforce de répondre à ses désirs, dénommés ses besoins, gare à la catastrophe avant longtemps !

C'est le moment où le service des fraudes, les agents des Sociétés puissantes doivent ouvrir l'œil. S'ils veulent voir, cela ne leur est pas difficile. Je ne parle pas de la question de sucrage accompagné de mouillage, qui est encore pire. On a parlé de supprimer le sucre de betterave et de le remplacer par le sucre de raisin provenant de moûts concentrés, le moment ne saurait être mieux choisi pour solutionner cette question, mais qu'on le fasse au moins avec rapidité et que la récolte de 1929 ne puisse retomber dans les errements de celle de 1928. Et maintenant je passe la plume à ceux qui sont les arbitres de la viticulture française. Qu'ils agissent.

A. Rozier,
Président honoraire de la Société d'Agriculture de la Gironde,
Propriétaire en Armagnac.

EN HAUTE-GARONNE

La récolte de vin sera, après la déclaration de récolte, très vaisemblablement un peu supérieure à celle de l'an dernier, cependant que cette augmentation ne paraisse pas devoir être aussi importante qu'on ne l'avait pensé tout d'abord. Si les petits viticulteurs ont, en assez grand nombre, récolté plus que l'an dernier et ont eu même des excédents qui ont fait fléchir un peu les cours des vins, et dont voulait profiter le commerce local, la récolte des vins dans

les grands vignobles a été plutôt inférieure à celle de 1927. La cause de cette diminution provient à la fois de ce que certaines vignes ont souffert de gelées printanières et surtout d'une forte invasion de Cochylis et d'Eudémis qui, malgré la sécheresse et la chaleur de cet été, se sont grandement multipliées dans les vignes bien entretenues et particulièrement vigoureuses. Nous pourrions citer des vignobles où la moitié de la récolte a été détruite par ces dangereux ennemis. Il est des viticulteurs qui envisagent la nécessité de surgreffer des vignes qui, produisant des raisins à peau fine, perdent tous les ans une trop grosse partie de récolte pour que leur culture demeure intéressante. Ajoutons que les moyens de défense sont dangereux, onéreux et d'une action insuffisante pour justifier leur application, tout au moins en Haute-Garonne.

L'extrême sécheresse de cet été a favorisé la maturation et les viticulteurs ont partout récolté, sans une goutte de pluie, des raisins très sucrés.

L'ensemble des vins récoltés accuse un degré alcoolique plus élevé que celui de l'an dernier, 1° à 1°5, ils sont généralement de belle couleur. Cependant, disons qu'il existe des vins qui ont conservé un peu de sucre et qui déjà ont une tendance à la piqûre ; il est très regrettable qu'il existe encore des viticulteurs qui soient ignorants des principes de bonne vinification ; les publications agricoles et vinicoles, qui pénètrent partout, les syndicats agricoles qui ont pour mission d'instruire les petits agriculteurs, ne parviennent pas à retenir l'attention de certains orgueilleux ignorants, qui croient que l'on peut encore obtenir de bons vins en conservant les méthodes qui passaient pour donner satisfaction à nos pères.

Combien il eût été facile à chaque viticulteur muni d'un gluco-œnomètre de surveiller la fermentation de sa cuve et de prolonger celle-ci de quelques jours si tout le sucre n'avait pas été transformé en alcool, tandis qu'ils se sont contentés de soutirer leur vin, moins parce que c'était le moment favorable de le faire que parce qu'ils avaient des loisirs ou que le pressoir ambulant était mis à leur disposition.

Le commerce se tient un peu sur la réserve ; il attend peut-être la déclaration de récolte ; on sent cependant une très grande fermeté dans les cours et une grande confiance chez les viticulteurs.

G. Héron.

EN MOSELLE

L'année 1928 aura encore été, pour d'aucuns viticulteurs, une année d'épreuves, pour d'autres, selon la région, une bonne année. En effet, la gelée du 12 mai avait réduit à néant la récolte des bas coteaux, tandis que sur les hauteurs, lesquelles avaient été épargnées, la récolte fut bonne, en certains confins même très bonne.

La grande sécheresse des mois de juillet, août et septembre a été très favorable au développement du raisin, peu ou pas de maladies de la feuille, très peu de Cochylis, celui-ci atteignait déjà sa grosseur normale vers le 15 août.

Les vendanges ayant eu lieu aussi tardivement que possible, deuxième semaine d'octobre, les moûts titraient en moyenne 9° d'alcool avec un degré d'acidité bien au-dessous de la moyenne.

Ces vins, qui seront sans aucun doute très fruités, ont déjà trouvé amateurs au pressurage par des marchands du Rhin pour en faire des mousseux et ce aux prix de 450 et 500 francs l'hectolitre. Actuellement, en outre des quantités réservées par les viticulteurs pour regarnir leur cellier, il reste très peu de vins en cave pour la vente.

Ajoutons que les hauts prix obtenus ont déjà influé en ce sens, que les plantations nouvelles seront bien plus nombreuses que dans les années précédentes, toutefois la majeure partie en producteurs directs.

A. A.

EN ALGERIE

Le résultat des déclarations de récolte en Algérie n'est encore pas officiellement connu ; il s'élèvera probablement à 13 millions d'hectolitres de vin, dont 6.400.000 environ pour le département d'Alger.

Les vins obtenus sont en général moins beaux que d'habitude ; leur degré alcoolique est de 1 degré et demi et parfois de 2 degrés et plus même au-dessous de celui observé les années précédentes. Leur acidité est moindre aussi, ainsi que leur couleur. Les vins absolument naturels, mais ne répondant pas aux quatre règles œnologiques, ne sont pas très rares.

Les raisins, à leur maturité, manquaient à la fois de matière sucrée, d'acidité et de matières colorantes. La raison de cette triple carence semble être que par suite d'une série de « sirocos », le limbe de beaucoup de feuilles a été partiellement desséché (on a rarement constaté que le siroco ait causé la chute prématurée d'une partie du système foliacé, comme cela s'est produit, par exemple, en 1925 et en 1926). L'activité physiologique a été réduite et les substances qu'elles élaborent ont été amoindries. Ce qui semble confirmer cette vue, c'est que d'assez nombreux viticulteurs, qui avaient retardé leurs vendanges parce qu'ils avaient observé préalablement la faible teneur de leurs raisins en matière sucrée, n'ont pas, après cette attente, obtenu un degré mustimétrique plus élevé. Il y a eu aussi un bon nombre de radicelles qui se sont desséchées.

Les pluies ont été précoces et assez abondantes ; les mauvaises herbes se sont développées dans les vignobles ; dans beaucoup de tènements, on sera obligé de les faucher afin de pouvoir labourer. Le beau temps étant revenu depuis une quinzaine de jours, les déchaussages se poursuivent activement, partout où on a de la main-d'œuvre. Celle-ci fait de plus en plus défaut et coûte de plus en plus cher ; son rendement diminue proportionnellement avec sa rareté. La loi de fer de Karl Marx est renversée : ce sont les mauvais ouvriers qui règlent la vitesse d'exécution des bons.

La taille est commencée, mais non encore générale.

Le marché des vins est au calme depuis une semaine. Ce sont les petits

vins et ceux d'un degré alcoolique très élevé (de 12° et au-dessus) qui sont les plus demandés. Les premiers ont atteint jusqu'à 15 fr. 50 le degré, alors qu'on en offrait à peine 13 fr. il y a un mois. Quant aux beaux vins riches en alcool et en couleur, ils ont atteint 17 fr. le degré. Les vins de qualité moyenne au-dessus de 10° sont délaissés par le commerce pour l'instant.

Alger, le 28 novembre 1928. F. S.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La montagne qui accouche d'une souris (M. C.). — Vins de Champagne et vins mousseux en Afrique occidentale française (M. C.). — Le trafic France-Afrique du Nord pendant les huit premiers mois de 1928 (Mac Grellet). — Proposition de loi demandant à modifier l'article 3 de la loi du 14 août 1899 sur la circulation des vins (M. D.), — Institut œnotechnique de France.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'est subitement refroidie dans notre région, avec vents du Nord assez violents certains jours.

Les travaux de taille, de labours et de fumures se poursuivent avec beaucoup d'activité et selon la main-d'œuvre dont on peut disposer.

Les plantations de racinés cépages américains se font en ce moment dans notre région et surtout dans les terrains de coteaux, dont on a à craindre la sécheresse l'été et même au printemps certaines années.

Les plants racinés se paient encore très cher : de 700 à 900 francs le mille, suivant qualité et vigueur.

Les Rupestris et les Riparia × Rupestris sont toujours les variétés qui s'emploient le plus dans le Languedoc.

Il fait un très beau temps pour la taille des vignes. La taille très courte prédomine. Pourtant, on met pas mal de vignes de la plaine humide sur fils de fer, afin de pratiquer la taille longue.

Les viticulteurs, qui ne voudront pas épuiser leurs ceps et avoir des raisins d'une grosseur convenable, devront supprimer un certain nombre de grappes de la base des sarments longs, avant la floraison.

Certains viticulteurs enlèvent actuellement les vieilles écorces des vignes anciennes, afin de détruire les insectes ou leurs œufs.

Pour obtenir de bons résultats, il faudrait brûler les résidus recueillis au lieu de les laisser au pied des ceps.

On commence à faire les fumures. Nous parlerons dans notre prochaine chronique des différents engrais employés et de leur valeur.

Depuis quelques années, les viticulteurs emploient beaucoup d'engrais. Ils alternent, avec raison, les engrais chimiques avec les engrais organiques.

Nos derniers marchés vinicoles ont continué à être calmes. Le commerce est impressionné par la publication des déclarations de récolte de 1928. Le chiffre de 70 millions d'hectolitres paraît devoir être atteint cette année par la France et l'Algérie. Certains ne soupçonnent pas qu'une partie des vins d'Algérie, faits avec des raisins ayant souffert des chaleurs torrides, iront à la distillerie. Certains vins français suivront le même chemin, surtout ceux à fort degré qui ne seront pas soignés.

On paie jusqu'à 12 fr. 50 le degré les vins allant à la chaudière.

Les vins à très faible degré sont recherchés en ce moment, pour avoir des prix bas.

On a coté cette semaine, pour des ventes effectuées avec enlèvement immé-

diat, de 145 à 175 pour des vins de 8° à 10°5, nu, pris à la propriété, droits de circulation en sus.

Les vins blancs et rosés se paient de 5 à 10 fr. par hecto plus cher.

Au dernier marché de Sète, les vins d'Algérie sur quai Sète, dans les fûts des acheteurs, comptant net, se paient de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré pour les vins ordinaires, de 17 à 19 fr. le degré pour les vins supérieurs.

Les mêmes prix sont faits pour les vins d'Espagne, droits de douane et taxes compris.

Les vins du Minervois et des Corbières se tiennent à 18 et 19 fr. le degré.

E. F.

La montagne qui accouche d'une souris. — Evidemment on commence à voir que la surface des friches augmente en France, que la production du blé est insuffisante. De nombreux discours, officiels ou autres, nous ont annoncé comme à la foire que nous allions voir... ce que nous allions voir. Jusqu'à présent nous n'avions rien vu. Enfin un projet de loi est annoncé. Dès la naissance, il provoque d'amères critiques. Il s'agit de ramener à la campagne les tuberculeux et les prétuberculeux, en leur accordant des facilités de crédit.

En principe, il est intéressant d'aider ces *victimes de la ville ou de la guerre* à revenir à la santé, mais du point de vue agricole peut-on compter obtenir des résultats positifs ? La *Société Centrale d'Agriculture du Gard* ne le pense pas. Ces malades ne sont pas préparés à la profession d'agriculteurs, ni à en supporter les fatigues. On ne tient pas compte de l'apprentissage nécessaire, ni des travaux fatigants accomplis en plein par *tous les temps* : enfin, peut-on diriger n'importe qui vers la profession agricole ? Tout ceci est évidemment à considérer avec la plus grande attention.

Comme le fait judicieusement remarquer M. P. Hallé (1), le métier d'agriculteur exige des facultés d'observation et de jugement, et, de plus, cette expérience *qui tient de l'atavisme plus que de l'éducation*. Ne devient pas paysan qui veut. Nous sommes toujours dans cette erreur que le métier de cultivateur est un métier *inférieur*, pouvant être exercé par n'importe qui. Ce discrédit jeté sur le métier de terrien est celui que signalait un jour Maurice Barrès, qui voyait les jeunes gens de la campagne poussés vers d'autres professions : « *Enfin, ils ne laisseront donc à la terre que les crétins* ». Non, la profession d'agriculteur est un métier aussi difficile, sinon plus, que les autres ; qui exige également une forte santé et des qualités spéciales, qui s'acquièrent surtout par l'observation et l'expérience, et que l'enfant élevé à la campagne s'assimile depuis qu'il sait regarder et voir. Par conséquent, en s'engageant dans cette voie, on obtiendra certes des résultats très intéressants, mais tout à fait négligeables vis-à-vis du grand mal à guérir, à savoir le dépeuplement des campagnes.

Qu'on nous propose cette loi comme moyen de lutte contre la tuberculose, mais non pour arrêter la mort lente de la terre de France.

Terre de France, mult es-tu dulz paiz,

comme il est dit dans la geste que chante Touroude. — M. C.

Vins de Champagne et vins mousseux en Afrique occidentale française (2). — La *Journée Industrielle* nous donne sur ce point de très intéressants renseignements. De 1909 à 1913, on importe 1.403 hectolitres et 1.955 en moyenne de 1920 à 1924. En 1925, 2.029 ; en 1926, 3.174. Ces résultats sont obtenus par l'application de mesures fiscales et administratives dont le but était de restreindre l'importation des spiritueux.

Les vins de Champagne sont consommés en plus grande quantité que les mousseux en 1926, 1.707 hectos contre 1.467). Après le Sénégal, la Côte

(1) *Journée Industrielle* 10 novembre 1928.
(2) 9 novembre 1928.

d'Ivoire est le meilleur client. Sa part est de 22 % des importations totales. Le Soudan français vient au troisième rang, précédant de peu le Dahomey.

Pour les mousseux (de Touraine, de Saumur, de Bourgogne et de Bordeaux), le Sénégal est le meilleur client (74 %); ensuite viennent le Dahomey suivi par la Côte d'Ivoire et le Soudan français.

Chose étrange, la France n'est pas seule à approvisionner ces colonies ; nous trouvons en effet comme importateurs l'Italie, la Hollande (?), l'Allemagne.

La valeur d'importation se monte à 3.302.193 fr. pour les champagnes en 1926 et à 1.136.947 fr. pour les mousseux. Le prix unitaire enregistré par l'administration des Douanes ressort à 19 fr. 35 le litre pour les vins de Champagne et à 7 fr. 73 pour les vins mousseux. Les prix de vente au détail varient suivant les spécialités et leur marque : il faut y ajouter les frais de transport, les droits de douane et le bénéfice du détaillant.

Ces vins sont généralement vendus par les fabricants franco au port d'embarquement ; les paiements s'effectuent soit au comptant, soit à 30 ou 90 jours. Les frets pratiqués par les Compagnies sont de 200 fr. par tonneau à destination de Dakar et de 310 fr. par Conakry, pour Basan et Cotonou. Les frais de mise à bord et de débarquement sont à la charge de la marchandise.

A l'entrée en A. O. F., les vins de Champagne et les mousseux de 15° et au-dessous supportent les droits suivants : Au Sénégal, en Guinée, au Soudan, 5 % *ad valorem* pour les articles français ; 12 % *ad valorem* pour ceux de provenance étrangère. En Côte d'Ivoire et au Dahomey, 10 % ad valorem pour tous les vins. La valeur est déterminée par le prix de facture (prix au départ des magasins du commerçant) majoré de 25 %.

Pour la justification d'origine (indispensable pour les colonies du premier groupe), les marchandises métropolitaines doivent être accompagnées de passavants délivrés par l'administration des Douanes françaises. — M. C.

Le trafic France-Afrique du Nord pendant les huit premiers mois de 1928. — Pendant les huit premiers mois de 1928, la France a fait avec l'Afrique du Nord, ses colonies et Protectorats, un trafic s'élevant à 9 milliards 740 millions.

Les importations de nos possessions coloniales en France se sont élevées à 4 milliards 278 millions. Les exportations françaises sur nos colonies ont atteint 5 milliards 192 millions, soit 814 millions en faveur de la Métropole.

L'Afrique du Nord à elle seule a fait avec la Mère-Patrie 5 milliards 935 millions d'échanges. Elle lui a vendu pour 2 milliards 350.500.000 francs et lui a acheté pour 3 milliards 584.500.000 francs.

Sur l'ensemble de nos possessions, l'Algérie vient toujours en tête. Elle a reçu de France pour 2 milliards 380 millions de marchandises et y a exporté 1 milliard 806 millions de produits. Au total, 4 milliards 186 millions. Le Maroc vient après l'Indochine et l'A. O. F., avec un trafic de 948 millions, où les achats de la France sont représentés par 237.500.000 francs et ses ventes par 710.500.000 francs.

Puis vient la Tunisie, dont nous avons reçu 307 millions de produits, et à qui nous avons vendu des articles divers pour 494 millions. En tout 801 millions.

Ces chiffres impressionnants font ressortir combien l'Algérie, à elle seule, est une cliente précieuse pour l'industrie et le commerce de la Métropole. — Mac Grellet.

Proposition de loi tendant à modifier l'article 3 de la loi du 14 août 1899 sur la circulation des vins. — Un grand nombre de députés viennent de déposer une proposition de loi tendant à modifier l'article 3 de la loi du 14 août 1899 sur la circulation des vins.

Ils rappellent, à ce propos, que le décret du 19 avril 1921, confirmant l'ar-

ticle 1er de la loi du 14 août 1899, a stipulé dans son article 1er qu'aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin, que si elle provient exclusivement de la *fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais*. Cette définition a été adoptée par l'Office international du Vin dans sa session du 14 mars 1928.

Mais, d'autre part, la loi du 14 août 1889 autorise l'expédition, la vente et la mise en vente, sous la dénomination de *vin de raisins secs* du produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau.

Il y a, évidemment, dans le texte de la loi du 14 août 1889, contradiction entre l'article 1er, dont la teneur est rappelée ci-dessus, et l'article 3 sus-visé.

Le législateur d'alors, en présence de la crise viticole provoquée par le phylloxéra, devait être amené à autoriser, en la réglementant, la fabrication des vins de raisins secs (lois du 14 août 1889 et du 11 juillet 1891).

Il ressort de cette législation que LE VIN y est peu à peu nettement distingué du VIN *de raisins secs*.

Il apparaît donc nécessaire, à l'heure actuelle, de consacrer, d'une manière définitive, la cessation d'une confusion entre le vin proprement dit et les vins de raisins secs. A cet effet, il importe, d'abord, d'exclure du régime des vins, la boisson provenant de la fermentation d'autres fruits que le raisin, en distinguant formellement, ensuite, pour le consommateur, le vin proprement dit, ou vin de raisins secs pur ou mélangé et en assujettissant celui-ci aux droits propres à l'alcool.

Il s'agit donc de mettre en concordance les prescriptions des lois des 14 août 1889 et 11 juillet 1891 avec celle de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes commerciales et de décider que le produit de la fermentation des raisins secs ne peut pas plus prétendre à la dénomination de *vin* que le produit de la fermentation d'oranges ou de figues.

Du reste, l'exclusion des vins de raisins secs du régime ordinaire des vins ne fera que consacrer un état de fait, la fabrication de la boisson de raisins secs étant, depuis la guerre, à peu près totalement abandonnée.

En conséquence, la proposition de loi suivante a été déposée sur le bureau de la Chambre :

« L'article 3 de la loi du 14 août 1889 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau est exclu du régime fiscal des vins et soumis aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse totale, acquise ou en puissance. Il ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous une appellation autre que celle du vin. »

La réforme projetée nous apparaît d'autant plus nécessaire que les négociations avec certains pays étrangers sont rendues difficiles par le manque d'une distinction nette dans notre législation entre le vin proprement dit et les boissons similaires. Nous souhaitons donc que le Parlement ratifie au plus tôt une réforme indispensable. — M. D.

Institut œnotechnique de France. — Comme chaque année, certains vins nouveaux nécessitent des soins particuliers que les connaissances en œnotechnie permettent de préciser pour chaque cas, ce qui rend d'actualité les leçons sur le « vin fait » du Cours d'œnotechnie par correspondance du Professeur L. Mathieu, cours adapté à toutes les professions qui s'intéressent aux vins. Ce cours que l'on peut suivre sans aucun dérangement en y consacrant quelques heures par semaine ne nécessitant aucune connaissance en chimie, et constitue un travail des plus attrayants par les expériences simples qui en sont la base.

Les correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pou marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 7 0 r. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.000 à 1.200 fr. ; Noahs, de 275 à 350 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à » fr.; supérieurs 600 francs la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 180 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vins rosés et blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (10 décembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 10°, de 136 à 165 fr. Costières, de 10 à 12°, de 175 à 205 fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, 175 à 205 fr. Trois-six de vin 86°, de 1.265 fr. à 1.275 fr.; trois-six de marc 86°, de 1.210 fr. à 1.220 francs; eau-de-vie de marc 52°, de 715 à 725 fr. l'hectolitre.

Montpellier (4 décembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 142 fr. à 175 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 93 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (7 décembre). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. 25 à 17 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 17 fr. à 18 fr. Vins rosés, petits degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, supérieurs, de 16 fr. 50 à 17 fr. Bourrets et Picpouls, de 8 à 12°, de 17 à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.250 à 1.260 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 900 fr.: trois-six de marc 86°, 1.185 fr. à 1.205 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 720 à 725 fr. Fine Béziers 52°, 1.000 à 1.050 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 décembre 1928.

Vins rouges, 17 fr. » à 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (8 decembre). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 145 à 160 francs ; 9 à 10°, de 153 fr. à 173 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 205 fr. l'hectolitre.

Perpignan (1er décembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. à 17 fr. 50 le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 340 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 480 à 600 fr., Haut-Rhin, 400 à 560 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 800 fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 280 francs. Haut-Rhin, 200 à 210 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 145 fr. » à 153 fr. » ; orges, 125 fr. 00 à 132 fr., escourgeons, 118 fr. à 121 fr. ; maïs, 126 fr. 00 à 133 fr. 00 ; seigle, 124 à 128 fr. ; sarrasin, 140 fr. à 149 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 112 fr. à 125 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 149 fr. 18. — Buenos-Ayres, 103 fr. 75. — Chicago, 115 fr. 40. — Sons, 75 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr. — Hollande, de 90 à 160 fr. ; jaune commune, de 60 à 68 fr. ; Saucisse rouge, de 65 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 125 fr ; Blanches communes, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 175 à 210 francs ; paille d'avoine, de 175 à 210 fr. paille de seigle, 175 à 210 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 315 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 158 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. 50 (Marseille) ; sésame blanc, 135 fr. 50 ; de coprah, 140 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.260 fr. à 1.270 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 236 fr. 50 à 237 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote. de 125 fr. 00 à 128 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 213 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 124 fr. 50 à 126 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 333 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kilos, 30 fr. à ». — **Phosphates moulus,** 26 %, 21 fr. — **Chaux** 38 %, » à 32 fr. — **Soufre trituré,** 98/99 %, 103 fr. ; **raffiné,** 116 fr. — **Soufre sublimé pur,** 117 fr. 50 les 100 k. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 600 à 2.500 francs. — Poires communes, de 150 à 350 francs. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Pommes communes, 180 à 400 fr. les 100 kg. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Châtaignes, 90 à 120 fr. — Noix, 800 à 950 fr. — Oranges d'Espagne, 200 à 270 fr. — Nèfles de Paris, 200 à 400 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 450 à 800 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 150 à 350 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 220 à 400 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 220 à 600 fr. — Épinards, 180 à 250 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de » à » fr. — Poireaux, 200 à 375 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 300 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 décembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
PARIS				
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	9 »	5 »	7 »	»
Mardi.....	7 »	7 »	7 »	2
Mercredi..	9 »	3 »	6 »	»
Jeudi.....	8 »	6 »	7 »	0.1
Vendredi..	9 »	6 »	7. 5	0.5
Samedi....	» »	» »	» »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	8 »	3 »	5. 5	»
Mardi.....	6 »	1 »	3. 5	»
Mercredi..	7 »	— 1 »	3 »	»
Jeudi.....	6 »	0 »	3 »	»
Vendredi..	6 »	— 1 »	2. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	8 »	4 »	6 »	1
Mardi.....	7 »	» »	» »	»
Mercredi..	6 »	— 3 »	— 1. 5	»
Jeudi.....	2 »	— 3 »	— 9. 5	»
Vendredi..	— 1 »	— 3 »	2 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
MARIGNANE				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi.....	12 »	7 »	9. 5	»
Mardi.....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Mercredi..	11 »	2 »	6. 5	»
Jeudi.....	10 »	— 4 »	3 »	»
Vendredi..	10 »	2 »	6 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
.... 2....	» »	» »	» »	»
.... 3....	10 »	0 »	5 »	»
.... 4....	8 »	4 »	6 »	»
.... 5....	7 »	3 »	5 »	»
.... 6....	9 »	2 »	5. 5	»
.... 7....	4 »	2 »	3 »	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
NIMES				
.... 2....	» »	» »	» »	»
.... 3....	14 »	6 »	10 »	»
.... 4....	11 »	6 »	8. 5	»
.... 5....	10 »	4 »	7 »	»
.... 6....	9 »	2 »	5. 5	»
.... 7....	9 »	0 »	4. 5	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
.... 2....	» »	» »	» »	»
.... 3....	12 »	— 2 »	5 »	»
.... 4....	9 »	3 »	6 »	0.2
.... 5....	9 »	1 »	5 »	0.1
.... 6....	9 »	1 »	5 »	»
.... 7....	8 »	3 »	5. 5	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
NANTES				
.... 2....	» »	» »	» »	»
.... 3....	10 »	6 »	8 »	»
.... 4....	12 »	» »	» »	»
.... 5....	11 »	7 »	9 »	»
.... 6....	9 »	8 »	8. 5	»
.... 7....	9 »	7 »	8 »	1
.... 8....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.